

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 22633
31 juli
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier „BELOKRANJSKA POGAČA

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 224 van 9 juli 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 9 septemder 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 224/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEITEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„BELOKRANJSKA POGAČA”

EU-nr.: SI-TSG-0107-01317 – 26.02.2015

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam van de groepering:	Društvo kmečkih žena Metlika
Adres:	Mestni trg 24 SI-8330 Metlika SLOVENIË
Tel.	+386 31853385
E-mail:	dkz.metlika@gmail.com

De groepering die de wijziging aanvraagt, is de groepering die ook de aanvraag tot inschrijving van „Belokranjska pogača” heeft ingediend.

2. Lidstaat of derde land

Slovenië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Overige
  – Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel
  – Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren

4. Aard van de wijziging(en)

– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

1. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

De formulering met betrekking tot meel moet worden gecorrigeerd. „Fijn wit meel (type 500)” moet worden vervangen door „wit tarwemeel”, aangezien is gebleken dat het deeg altijd dezelfde kenmerken heeft, ongeacht het type meel (fijn, grof of een mengsel van beide) dat wordt gebruikt. De verandering van de formulering betreffende het meel wordt ook in de rest van de tekst van het dossier in aanmerking genomen.

In de beschrijving van de insnijdingen in de „Belokranjska pogača” moet de verwijzing naar de „schuine lijnen” die in de bovenkant worden getrokken, worden geschrapt en vervangen door „rechte lijnen”. In de praktijk wordt deze methode van insnijden al jaren gebruikt, maar ze was onjuist in het dossier beschreven. Het insnijden met rechte lijnen deelt een „Belokranjska pogača” op in vierkantjes (en niet in ruiten zoals het geval is met schuine lijnen) zodat deze gemakkelijk kan worden gebroken.

Deze correctie geldt ook voor de rest van de tekst van het dossier waar naar de insnijdingen met „schuine lijnen” wordt verwezen.

2. Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

Het gewicht van de afzonderlijke ingrediënten wordt aanvullend vermeld. Verse of gedroogde gist kan worden gebruikt. Met betrekking tot de vereiste hoeveelheid lauw water wordt het woord „ongeveer” toegevoegd; bij de eieren wordt het cijfer „1” geschrapt en wordt vermeld dat het ei moet worden geklopt omdat het wordt gebruikt om de „pogača” mee te bestrijken.

De tekst onder de kop „Rijzen van het deeg” wordt vereenvoudigd omdat de hoeveelheden van de afzonderlijke ingrediënten bij de ingrediënten worden vermeld.

Onder het punt „Kneden van het deeg” worden de woorden „afgedekt in hetzelfde recipiënt” geschrapt omdat het feit dat het volume van het deeg moet verdubbelen van belang is, niet de recipiënt waarin het deeg rijst. Ook wordt de mogelijkheid van mechanisch mengen aan dit punt toegevoegd, omdat „Belokranjska pogača” ook in bakkerijen kan worden geproduceerd.

De woorden „of een ander geschikt ingevet oppervlak” worden toegevoegd aan het punt „Bereiding van” omdat het deeg ook op andere oppervlakken kan rijzen of worden gebakken.

Aanvullende toelichting betreffende de insnijdingen op de bovenkant wordt toegevoegd aan het punt „Bestrijken, bestrooien en insnijden van de bovenkant”, omdat de „Belokranjska pogača” slechts dankzij deze insnijdingen na het bakken goed in vierkantjes kan breken.

De vermelding met betrekking tot komijn is gecorrigeerd: de komijn moet niet aan het geklopte ei worden toegevoegd, omdat hij dan niet gelijkmatig over het deeg kan worden verdeeld, maar moet op het deeg dat reeds met ei is bestreken, worden gestrooid. Het deeg wordt dan weer met ei bestreken en met grof zout bestrooid.

Onder het punt „Bakken” moeten de baktemperatuur en baktijd worden aangepast aan de verschillende soorten ovens die door de producenten worden gebruikt. Het is van belang dat het eindproduct goed wordt gebakken, zoals verderop in dat punt wordt beschreven. De bestaande tekst betreffende het bakken wordt gecorrigeerd zodat deze voortaan luidt: „„Belokranjska pogača” wordt gebakken tot deze volledig gaar is. Aanbevolen wordt 20 tot 25 minuten op 200 à 220 °C te bakken. Niettemin kunnen de baktemperatuur en de baktijd worden aangepast aan het type oven.”

3. Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel

Zoals uiteengezet in punt 1 (Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel), wordt ook in dit punt de formulering betreffende „schuine lijnen” gecorrigeerd naar „rechte lijnen”.



4. Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren

In Slovenië zijn er momenteel drie certificerende instanties die de conformiteit van producten beoordelen: Bureau Veritas d.o.o, Inštitut za kontrolo in certificiranje v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor (Maribor Instituut voor inspectie en certificering in de landbouw en bosbouw) en Inštitut za kontrolo in certificiranje Univerze v Mariboru (Maribor Universitair Instituut voor inspectie en certificering).

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

„BELOKRANJSKA POGAČA”

EU-nr.: SI-TSG-0107-01317 – 26.02.2015

„Slovenië”

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

„Belokranjska pogača”

2. Productcategorie

2.24 Brood, gebak, cake, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3. Grond voor registratie

3.1. Het product is:

– ☒ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;
– ☐ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

„Belokranjska pogača” kan bogen op een lange traditie en het recept ervan is van generatie op generatie overgedragen. Behalve het recept is ook de wijze waarop het brood wordt bereid en aangeboden kenmerkend. In de bovenkant van „Belokranjska pogača” worden insnijdingen met rechte lijnen aangebracht. Eenmaal gebakken, kan het brood langs deze lijnen worden gebroken.

3.2. De naam:

– ☒ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;
– ☐ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De naam „Belokranjska pogača” brengt niet de specifieke kenmerken van het product tot uitdrukking, maar wordt blijkens verschillende bronnen van oudsher gebruikt om dit product aan te duiden.

4. Beschrijving

4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

„Belokranjska pogača” heeft de vorm van een plat rond brood en wordt bereid volgens een origineel recept. Dit brood wordt bereid met wit tarwemeel en lauw water waaraan zout en gist zijn toegevoegd. „Belokranjska pogača” heeft een ronde vorm met een diameter van ongeveer 30 cm en een dikte van 3 à 4 cm in het midden en 1 à 2 cm aan de rand. Bovenaan zijn om de 4 cm rechte lijnen aangebracht die elkaar kruisen en zo een raster vormen; het brood wordt bestreken met geklopt ei en bestrooid met komijn en grof zout. Na het bakken is de korst gelijkmatig, zonder luchtbellen, met een uitgesproken aroma en smaak dankzij de komijn en het zout.

Het brood wordt bij voorkeur warm gegeten. Het wordt niet met een mes gesneden, maar met de hand gebroken langs de aangebrachte lijnen.

4.2. Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

Ingrediënten:
- 500 g wit tarwemeel
- ongeveer 300 ml lauw water
- 2 theelepels (15 g) zout
- 20 g verse gist of 7 g gedroogde gist
- een halve theelepel (6 g) suiker
- geklopt ei om de „pogača” te bestrijken
- 1 snuifje (2 g) komijn
- 1 snuifje (7 g) grof zeezout

Bereiding van het deeg voor „Belokranjska pogača”

Rijzen van het deeg:

Meng de gist, 3 lepels wit tarwemeel, 50 ml lauw water en de suiker tot een dik, vloeibaar deeg wordt verkregen dat moet rijzen tot het volume verdubbeld is.

Kneden van het deeg:

Kneed het mengsel van wit tarwemeel, lauw water en gist 8 tot 10 minuten of tot een glad zacht deeg wordt verkregen. Het deeg mag niet aan de vingers blijven kleven. Het deeg moet vervolgens rijzen tot het volume verdubbeld is. Het deeg kan ook mechanisch worden gekneed.

Bereiding van de „Belokranjska pogača”:

Het gerezen deeg wordt overgebracht naar een ingevette bakplaat of een ander geschikt ingevet oppervlak en wordt uitgesmeerd en ingedrukt tot een diameter van 30 cm wordt verkregen en een naar de rand toe afnemende dikte van 1 à 2 cm. Het deeg mag niet tot de rand van de bakplaat komen en moet aan de rand dunner zijn dan in het midden.

Bestrijken, bestrooien en insnijden van de bovenkant:

Na de bereiding van het deeg worden diepe rechte insnijdingen aangebracht (tot op de bodem van de bakplaat), met een tussenafstand van ongeveer 4 cm, eerst in één richting en dan in de andere. Er moeten zeven insnijdingen zijn: één in het midden en drie aan elke kant. Vervolgens wordt het deeg bestreken met het geklopte ei, bestrooid met komijn en opnieuw bestreken met ei. Het bereide deeg wordt vervolgens bestrooid met een snuifje grof zeezout.

Bakken:

De „Belokranjska pogača” wordt gebakken tot hij volledig gaar is. Aanbevolen wordt 20 tot 25 minuten op 200 à 220 °C te bakken. Niettemin kunnen de baktemperatuur en de baktijd worden aangepast aan het type oven.

Na het bakken moet de „Belokranjska pogača” een lichtbruine kleur hebben. De korst moet een uniforme kleur hebben en knapperig zijn, zonder luchtbellen. Het midden moet een gelijkmatige consistentie hebben zonder waterkringen of zout- of meelklonten, en mag niet kleverig zijn. De „pogača” moet een dikte van 3 à 4 cm hebben in het midden en van 1 à 2 cm aan de rand. Het brood moet gelijkmatig zijn bestrooid met komijn en zout. De „Belokranjska pogača” moet zijn typische aroma en smaak van komijn en zout hebben.

4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

De „Belokranjska pogača” is in Bela Krajina van generatie op generatie overgedragen. Hij is hoogst waarschijnlijk geïntroduceerd door de Uskoks die zich op de hoogten van het Gorjancigebergte aan de kant van Bela Krajina hebben gevestigd.

Er zijn schriftelijke en mondelinge bewijzen van de oorsprong van „Belokranjska pogača”, al zijn de schriftelijke bronnen veeleer zeldzaam.



Janez Trdina, een beroemd Sloveens schrijver, reiziger en verzamelaar van documenten over de plaatselijke volkscultuur, ging graag op ontdekking in deze gebieden, ontmoette er de inwoners van de zonnige kant van het Gorjancigebergte en schreef over hen. Zo wordt „Belokranjska pogača” vermeld in zijn boek Bajke in povesti o Gorjancih (Legenden en verhalen van Gorjanci) (1882).

Ivan Navratil, linguïst uit Metlika en groot kenner van de volkscultuur, vermeldt dit brood eveneens in een volkslied over Zeleni Jurij, „dajte mu pogače, da mu noga poskače...”, dat de kinderen van huis tot huis gingen zingen. In zijn boek Kresovanje v Metliki (1849) heeft hij het over het platte witte brood dat de inwoners „pogača” noemden.

„Pogača” staat eveneens vermeld in de Encyclopedie van de Joegoslavische keuken (1967) van L. Simeonovič.

In de etnologische topografie van het Sloveense etnische gebied in de 20e eeuw (1994) verwijst etnoloog M. Balkovec, die voor het museum van Bela Krajina in Metlika heeft gewerkt, eveneens naar „Belokranjska pogača”.

In Nerajska prehrana (1999) gebruikt Ksenja Vitkovič Khalil de term „prostača” om „Belokranjska pogača” aan te duiden. „Belokranjska pogača” wordt eveneens geciteerd in het Leksikon Cankarjeve založbe (1973) en in het boek Dobra kuharica van Minka Vasičeva (1902).

De „pogača” kan in Bela Krajina bogen op een lange, van generatie op generatie overgedragen traditie als plaatselijke specialiteit. Toen huisvrouwen vroeger hun brood bakten, maakten ze ook een „pogača” die de kinderen warm mochten opeten terwijl ze wachtten tot het brood was afgekoeld.

Ook vandaag wordt nog veel „pogača” gegeten. Huisvrouwen maken deze klaar als verwelkoming voor bezoekers en op vakantieboerderijen wordt hij aangeboden bij aankomst van de gasten. Ook tijdens wijnverkopen wordt hij geserveerd. Volgens de oudere generatie zou de „pogača” wijn absorberen en zo beletten dat men dronken wordt.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.